QUIBE FRITO DA CRIS

INGREDIENTES

1 kg de patinho (moído)

500 g de trigo para quibe

1 litro de água morna

1 cebola grande

3 dentes de alho

1 sachê de sazón (tempero do nordeste ou para carnes)

sal a gosto

hortelã a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a água para mornar, despeje o trigo para quibe em um recipiente, assim que a água estiver morna, coloque sobre o trigo e mexa com a colher, deixe descansar.

Quando o trigo para quibe tiver absorvido toda água, ele estará no ponto.

Triture a cebola, o alho e a hortelã.

Em outro recipiente, coloque a carne moída, o sal, a pimenta-do-reino a gosto, o sazón, a cebola, o alho e a hortelã já triturados.

Misture tudo e veja se o trigo para quibe já absorveu toda a água.

Se já, misture com a carne moída e depois passe toda a massa no processador, ou sove com as mãos.

Depois da massa já sovada, faça bolinhas de quibe, leve ao congelador por 10 minutos, retire em seguida e frite em óleo quente.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29165-quibe-frito-da-cris.html